

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

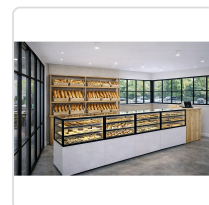
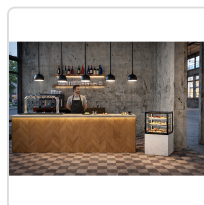
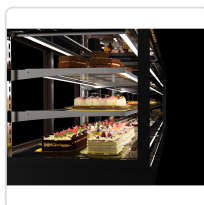


## Vitrine Refrigerada Vertical controlo de Humidade IN120/20-115H

### Informacoes do Produto

|        |                 |         |                 |
|--------|-----------------|---------|-----------------|
| SKU:   | SLIN120/20-115H | Modelo: | SLIN120/20-115H |
| Marca: | SAYL            | EAN:    | 8436630922818   |
| Peso:  | 120 kg          |         |                 |

### Imagens do Produto



Especificacoes

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Imagens            | <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-h-h90-in120-20-115h-humidity-1-2.jpg</a> |
| Importado em       | 20/05/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Importado por      | ruimedalha@hotelequip.pt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Estado Optimização | pending                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Marca              | SAYL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Modelo             | SLIN120/20-115H                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| EAN                | 8436630922818                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tipo               | Vitrine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada vertical de alta performance com controlo de humidade. Ideal para conservar produtos delicados e expor com elegância. Instalação fácil.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

A vitrine refrigerada vertical Integra-H combina refrigeração eficiente e controlo de humidade preciso, sendo ideal para a conservação de produtos delicados que exigem condições ambientais específicas. Possui portas deslizantes traseiras para facilitar o acesso e o reabastecimento na área de serviço, otimizando a logística de qualquer estabelecimento. O seu acabamento em branco confere-lhe uma estética limpa e profissional, perfeita para diversas decorações.

Este expositor vertical é concebido para garantir a máxima visibilidade dos artigos expostos, ao mesmo tempo que mantém a frescura e evita a desidratação. Fabricada com materiais de alta

qualidade e com um sistema de vidro duplo temperado de baixa emissividade, oferece isolamento térmico superior e contribui para a eficiência energética do seu negócio. A tecnologia de arrefecimento ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura e humidade em todo o interior.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em pastelarias, padarias, charcutarias e delicatessens, onde a manutenção da humidade é crucial para preservar a qualidade de bolos, doces, queijos finos e outros artigos sensíveis. A sua capacidade de refrigeração controlada entre 2°C e 6°C, aliada a uma humidade relativa de 40%-80%, permite apresentar os seus produtos na melhor condição, cativando os clientes e aumentando as suas vendas. É uma solução robusta para qualquer negócio na restauração ou hotelaria que procure excelência na exposição e conservação.

### Características Técnicas

| Característica                 | Detalhe                            |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Peso                           | 120 kg                             |
| Gás Refrigerante               | R600A 82G                          |
| Potência                       | 360 W                              |
| Voltagem                       | 230V-50HZ                          |
| Intervalo Temperatura/Humidade | 2°C / 6°C - 40%-80% RH             |
| Compressor                     | NEK6170Y                           |
| Potência Refrigerante          | 495 W                              |
| Prateleiras                    | 0                                  |
| Classe Climática               | CLASSE C                           |
| Tipo de Produto                | ARREFECIMENTO VENTILADO + HUMIDADE |
| Sistema de Arrefecimento       | COMPACTO                           |
| Evaporador                     | VENTILADO                          |
| Instalação                     | PLUG-IN                            |

| Característica | Detalhe                                                |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Tipo de Vidro  | VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO |
| Tipo de Porta  | DESLIZANTE TRASEIRA / FRENTE G&G                       |
| Termostato     | EVJ - 500 - EVCO com controlo de humidade              |

## Perguntas Frequentes

### Para que tipos de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para produtos delicados que exigem controlo rigoroso de temperatura e humidade, como certos tipos de pastelaria, produtos de charcutaria fina, queijos e chocolates artesanais, que, se colocados numa vitrine normal, secariam rapidamente.

### Qual é a gama de temperatura e humidade que esta vitrine oferece?

O equipamento mantém uma temperatura entre 2°C e 6°C, com um controlo de humidade ajustável de 40% a 80% de humidade relativa, assegurando as condições ideais para a conservação dos seus produtos.

### As portas traseiras são realmente um benefício na operação diária?

Sim, as portas deslizantes traseiras otimizam significativamente as operações de reabastecimento e limpeza, permitindo que o pessoal aceda aos produtos de forma eficiente e sem perturbar a exposição frontal.

### Este modelo é fácil de instalar ou requer alguma preparação especial?

A vitrine possui um sistema de instalação "PLUG-IN", o que significa que é fácil de instalar e colocar em funcionamento, não necessitando de ligações complexas ou de assistência técnica especializada para a montagem inicial.

### O tipo de vidro utilizado na vitrine oferece alguma vantagem?

O vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico proporciona um excelente isolamento, minimizando a perda de frio e o consumo de energia, além de oferecer maior segurança e durabilidade ao equipamento.